

食中毒にご注意！



博士。
マイベス型。



Q子。助手。
いつも前向き。



ネコ。
しゃべれる。

Q子：夏も本番！夏といえば海や山でバーベキュー！バーベキューってみんなでワイワイお肉を焼いて食べたり、話したり本当に楽しいですね！夏のいい思い出になります。
博士：そうじゃな。この時期は肉を食べる機会も多くなるが、バーベキューで食中毒を起こしたら楽しかった夏の思い出も台無しじゃ！何に気を付けたらよいかわかるかな？

Q子：気を付けること?? バーベキューは競争して食べると楽しいけどな。。
博士：競争して食べると肉を生焼けて食べることにつながる。肉は生では食べないことじゃ。

??? どうしてお肉は生で食べてはダメなの？

動物の腸の中には、食中毒の原因になる細菌（腸管出血性大腸菌（O157、O111）、カンピロバクターなど）がいることがあります。こうした細菌が動物の肉についていることがあるので、生で食べると食中毒が起きる可能性があります。



イメージ図

食中毒の原因となる細菌

気温が高くなる
5月～10月は
細菌性食中毒が
増えるんだニヤ～。



Q子：よく焼いて食べるということですね！
博士：そうじゃ。食中毒の原因になる細菌は、熱に弱い。肉や内臓（レバーなど）は、焼いたり煮たりするなど、中心部までしっかり加熱して食べることじゃ。加熱する目安は、**75℃で1分間以上の加熱**じゃ。

野外料理での注意点

Q子：お肉はしっかり焼いて食べれば大丈夫であることはわかりました。ほかに何か気を付けることはありますか？
博士：生の肉についていた細菌を他の食材につけないようにすることや細菌を増やさないことが大事じゃ。

生のお肉にさわったら、
よく手を洗う！



生のお肉をはさんだ箸や
トングは食べるときには
使わない！



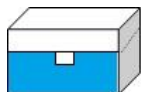
お肉は切つてあるものを利用
したり、あらかじめ切つておく。



火を通さないで
食べるもの（サラダなど）は、
お肉と分けて調理する。



新鮮なものを購入し、
買った食材は
クーラーボックスで
保存。



食中毒予防の三原則は
1 つけない！
2 増やさない！
3 やっつける！
なんだニヤ～。



食中毒の原因となる主な細菌

Q子：腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒になると、どうなるんですか？

腸管出血性大腸菌

特徴 動物の腸管内に生息し、ふん便等を介して食品、飲料水を汚染する。少量でも発病することがある。

原因食品 牛肉、ハンバーグ、井戸水、牛角切りステーキなど



症状 潜伏期間：感染後平均4～8日間
激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。
重症では溶血性尿毒症候群を併発し、意識障害や死に至ることもある。

カンピロバクター

特徴 家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染する。少ない菌量でも発症する。

原因食品 食肉（特に鶏肉）、飲料水など



症状 潜伏期間：1～7日とやや長い
発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢等。手足の麻痺や顔面神経麻痺等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

Q子：死に至ることもあるなんて。怖すぎる。。。競って食べるのはやめて、十分に加熱して食べます！

「ジビエ」ってなに？



博士：ところでQ子。「ジビエ」って知っているかの～？

Q子：最近「ジビエ料理」という言葉を耳にしますね。どこかの国の料理ですよね？

博士：違う、違う。食べるために狩りの対象となる野生の鳥や獣、またその肉のことを「ジビエ」というんだ。

日本では、シカ、イノシシ、クマが代表的じゃが、その他に野うさぎ、カモ、キジなどもジビエじゃ。

Q子：ジビエもしっかりと加熱して食べるということが大切なんですか？

博士：そのとおりじゃ。野生動物には、ウイルス、細菌、寄生虫がいるので、**生は絶対にダメ**じゃ。

しっかり加熱されていないものを食べると、**食中毒や感染症等の病気を引き起こす**かもしれない。

調理に使った器具はきちんと消毒することも大切じゃ！



<事例（全国）> 野生のシカの肉を生で食べた4名が6～7週間後にE型肝炎を発症

E型肝炎ウイルスは妊婦や高齢者、B型又はC型肝炎ウイルスの持続感染者に感染すると、劇症肝炎を発症し、死亡する率が高いという研究結果があります。

妊婦及び高齢者等は特に、野生動物の肉等を生で食べることを避けるべきです。

シカやイノシシ等の野生動物が農作物を食べる被害が深刻になっていることを受け、被害を防ぐために野生動物を捕まえて、それを食材として提供する取組が盛んになっているんだニャ～。



「食品安全セミナー（バスでの視察）」開催！

県では、食品に関する正しい情報を提供するため「食品安全セミナー」を開催します。柿農園や洋菓子製造工場の視察を通じて、食の安全性を楽しく学ぶことができます。

日時：平成30年10月25日（木）8:30～16:15（東濃西部総合庁舎出発）

平成30年10月29日（月）9:30～17:00（西濃総合庁舎出発）

料金：無料

定員：各40名

※詳しくは県庁生活衛生課食品安全対策係(TEL:058-272-8284)まで

(申込期間:9月3日(月)8:30～応募多数の場合は抽選)



最後までお読みいただきありがとうございました。

